

Lunch

前 菜

季節時蔬溫沙拉 | 榛果優格醬

炭烤章魚 | 西芹和蕃茄酸甜汁

焦化洋蔥湯 | 康堤起司

鴨肉可樂餅 | 樹蕃茄醬汁和醃漬蘿蔔

馬糞海膽蕃茄米型麵 | 干貝、海帶和柚子 +300

主 菜

鬼頭刀香腸燉鍋 | 白豆和臘腸

燉煮羊膝 | 白花椰菜泥和北非小米

油封鴨腿 | 小米粥和鴻禧菇

碳烤牛菲力 | 甜玉米球和咖啡醬汁 +400

甜 點

曼哥羅黑巧克力慕斯 | 柑橘雪酪

黑醋栗舒芙蕾 | 藍莓雪酪

雪酪或冰淇淋

單 點

法國生蠔 980 (半打) / 1780 (一打)

黑胡椒乾蔥醬

冷肉盤 980

香腸，薩拉米，拜雍火腿，鴨肝醬，橄欖和自製漬物

起司拼盤 680

Comté 36個月，Epoisses，自製果醬和餅乾

3 道菜附餐後小點，咖啡或茶，每位 1080，+400 可加點一道菜。

所有價格以 NTD (新台幣) 計價，另加 10% 服務費